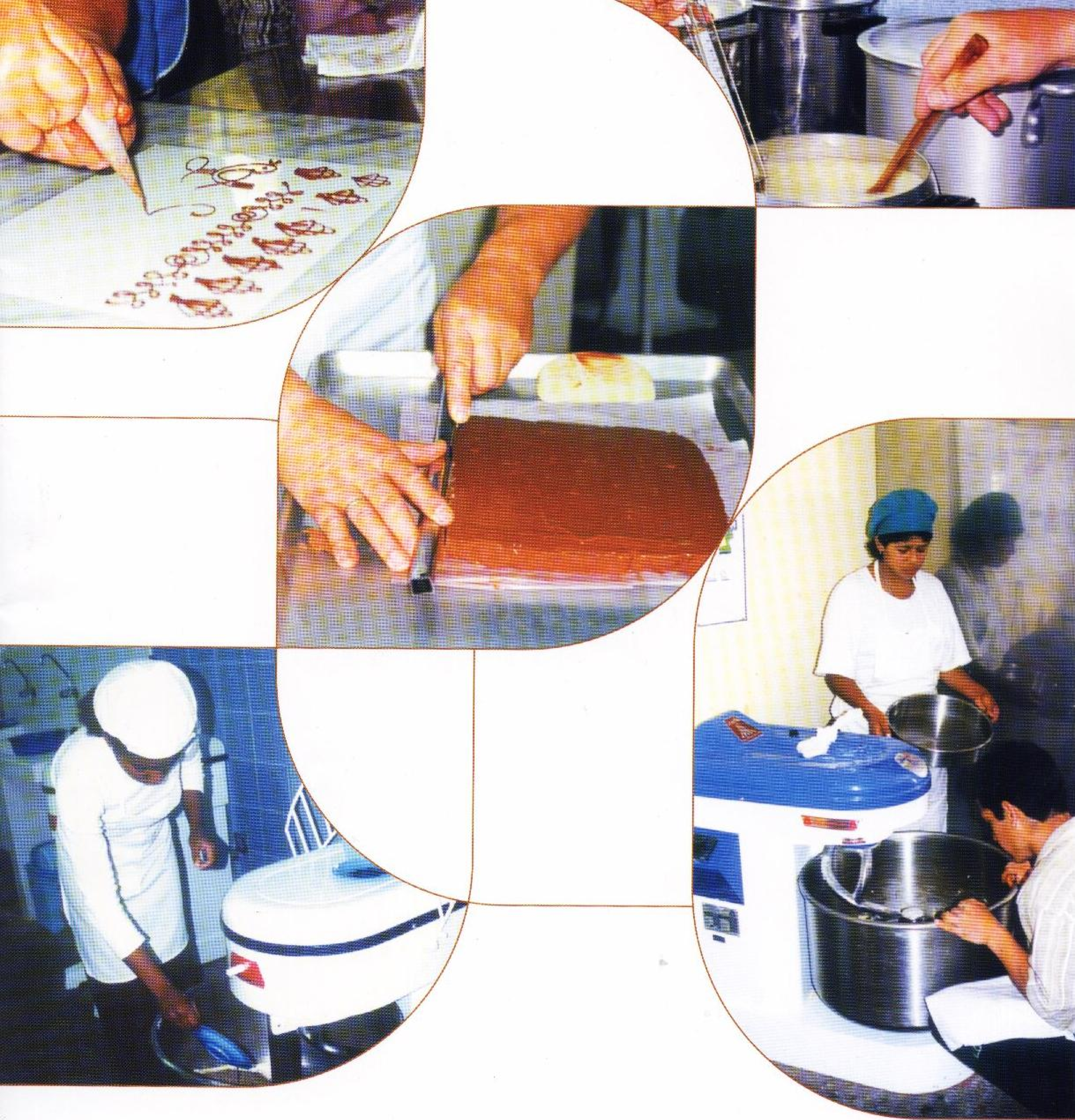


DISEÑO CURRICULAR

PASTELERO I

CENTRO DE EDUCACIÓN OCUPACIONAL - CEO

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE

DISEÑO CURRICULAR

PASTELERO I

PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE

Este material fue elaborado con la colaboración de la Sra. Norma Vidal de Vidal Alimentos y los aportes de la Sra. Norma Añaños Castilla.

Se autoriza a citar o reproducir el contenido de la presente publicación siempre y cuando se mencione la fuente y se remita un ejemplar al Programa de Capacitación Laboral – CAPLAB, de la Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación – COSUDE.

Calle Roma 455, San Isidro
Teléfonos 442.95.40 / 421.91.12
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe

Hecho el Depósito Legal 1501312001 - 0894

Impresión Time Publicidad y Marketing
RUC 20342121986 - Teléfono 222-8870

© 1ª Edición, por COSUDE-CAPLAB

Lima, Abril del 2001

PRESENTACIÓN

Este programa de formación presenta los contenidos previstos para el desarrollo experimental del Curso Modular de "**Pastelero I**" en los Centros de Educación Ocupacional seleccionados por el Programa de Capacitación laboral - CAPLAB a nivel nacional.

El Programa CAPLAB tiene por objetivo promover la integración de jóvenes, varones y mujeres, en el mercado laboral.

Para lograr este objetivo, CAPLAB desarrolla en cooperación con los CEOs un programa experimental de capacitación, articulado desde su formulación con los sectores productivos.

Aplicado en forma experimenta] a partir de 1999, el programa se ha reajustado y comprende el diseño necesario para un proceso formativo de calidad, mediante el cual procura mejorar las capacidades de empleabilidad o autoempleo de los y las jóvenes.

En el proceso de revisión del programa se ha procedido de la siguiente manera:

1. Se organizó mesas de trabajo en cada especialidad, con empresarios de micro, pequeñas y medianas empresas, a fin de conocer cuáles son las áreas de responsabilidad y tareas que ejecuta un(a) trabajador(a) en el puesto de trabajo de "**Pastelero I**" y cuáles son en general las habilidades y valores que se espera ponga de manifiesto el/la trabajador(a) para ser positivamente calificado(a).

   Como resultado de este proceso se elaboró el Cartel de Análisis Ocupacional Participativo - AOP / CAPLAB, que se ha incorporado a este documento y constituye la mirada de los y las empresarios (as), tanto en el perfil como en el diseño del programa.

2. Como segundo paso, a partir de la identificación de las demandas de las áreas de responsabilidad y tareas que asume un(a) trabajador(a) operario(a) del "**Pastelero I**" en las empresas, se realizó la propuesta del Programa Curricular del Curso Modular. En éste se establece lo que deben aprender los jóvenes, bajo qué condiciones y cómo deben ser evaluados para lograr las competencias de aprendizaje esperados en la ocupación de "**Pastelero I**".

   Este segundo paso se realizó con un equipo de especialistas en formación profesional de diseño curricular y docentes del área ocupacional.

La visión de equipo multidisciplinario permitió mayor consistencia al programa y estar apropiadamente organizado, considerando el tiempo indispensable para su desarrollo.

3. El programa ha sido validado en talleres con docentes de Educación Técnica de esta especialidad ocupacional y los directivos de los CEOS.

   Como propuesta ha conjugado los resultados esperados de formación humana y social con los objetivos de aprendizajes técnico productivos y ha incorporado, además, el objetivo de lograr relaciones de equilibrio entre varones y mujeres y el compromiso de cuidar el medio ambiente.

La aplicación experimental de estos programas en los CEOs seleccionados por el Programa CAPLAB, se realiza a través de cursos modulares de un semestre de duración, aproximadamente 300 horas, más 100 horas de práctica en una empresa (certificada por ésta), con la activa participación de los y las directores(as), docentes y operadores(as) de los Centros de Información Laboral - CIL, los estudiantes y las empresas.

Este programa curricular del Curso Modular de "**Pastelero I**" se pone a disposición de los y las docentes de los CEOs seleccionados, como un instrumento de apoyo a la intervención educativa en la noble e importante tarea de formar trabajadores. Las capacidades personales y profesionales de los y las docentes harán posible que se aplique con sentido creativo y crítico, y sea útil igualmente para resolver problemas.

Las necesidades particulares y diferenciadas de cada grupo de alumnos y alumnas, así como las necesidades vistas desde el desarrollo socio económico, constituyen los retos más importantes a resolver. En ese sentido, esperamos que con el concurso de todos los/las participantes del CEO y de los/las empresarios(as), este módulo facilite la formación de trabajadores(as), quienes encuentren satisfacción tanto de haber logrado aprendizajes útiles para sí mismos como para la sociedad.

Lima, Abril del 2001

I.- MARCO TEORICO CONCEPTUAL

1. Concepción de la Educación Peruana.-

El Programa de Capacitación Laboral CAPLAB, de la Agencia Suiza para el desarrollo y la Cooperación - COSUDE, se desarrolla dentro de los Principios enunciados en el Plan de Desarrollo de Mediano y Largo Plazo del Ministerio de Educación del Perú para 1995-2010[1], el mismo que concibe la Educación Peruana como un proceso sociocultural permanente, orientado a la formación de las personas y al perfeccionamiento de la sociedad. Como tal, la educación contribuye a la socialización de las nuevas generaciones y las prepara para que sean capaces de transformar y crear cultura, así como de asumir sus responsabilidades como ciudadanos.

2. Principios Educacionales

El Sistema Educativo Peruano se orienta por los principios enunciados en el Plan de Desarrollo de Mediano y Largo Plazo del Ministerio de Educación 1995 - 2010:

- Educación Etica, que rescata los valores que permiten la construcción de una sociedad solidaria, justa, en la que se respeten la vida y la libertad.
- Educación orientada al Desarrollo Humano, que incluye el desarrollo integral de aptitudes, destrezas, habilidades y conocimientos para enfrentar un mundo cambiante.
- Educación para el trabajo, que desarrolla capacidades laborales adecuadas no sólo para emplearse sino para crear su propio trabajo productivo, en el contexto de transformación y modernización de la estructura productiva del país.
- Educación que alcanza a todos, poniendo a disposición de cada peruano la mayor y mejor educación posible, sin exclusiones, y en camino de la excelencia.
- Educación Intercultural, que promueve el diálogo entre las culturas y etnias de acuerdo a la realidad multicultural y multiétnica de nuestro país.

---

[1] Ministerio de Educación 1999

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

3. Principios Psicopedagógicos.

La Educación Técnica basa su desarrollo en las actuales corrientes educativas y psicológicas del aprendizaje.

- Adopta el enfoque de competencias laborales.
- Emplea metodologías constructivistas.
- Pone énfasis en el desarrollo y establecimiento de comunicación eficiente.
- Propone aprendizajes significativos globalizantes.
- Organiza los aprendizajes en módulos profesionales y transversales, permitiendo el desarrollo de los ejes de formación.
- Integra los aprendizajes para brindar una formación polivalente.

4. Demandas sociales a la Educación Peruana.

La Educación Nacional y la Educación Técnica, en particular, se proponen atender las demandas sociales, tanto internas como externas, provenientes del entorno nacional e internacional, respondiendo a:

- Las demandas que plantea el avance científico y tecnológico.
- Las demandas fruto de la globalización de los mercados y a la estandarización de los criterios de calidad.
- Las necesidades de una educación centrada en valores humanos y sociales.

La Formación Profesional Técnica, presenta los siguientes rasgos característicos:

- Forma para el desempeño profesional competente e incorpora aspectos actitudinales que posibilitan aprender durante toda la vida productiva.
- Forma para la mayor movilidad y adaptación laboral, trabajadores capaces de mantenerse actualizados y estar en condiciones de responder apropiadamente a los cambios del mundo del trabajo.
- Brinda formación flexible, por su organización modular, y posibilita la pronta incorporación laboral, empleabilidad durante la formación y la reinserción a la formación en el momento oportuno.

5. Objetivos de la Formación Profesional Técnica

a. Brindar a jóvenes y adultos, formación de calidad, pertinente, de amplia

cobertura, incorporando actitudes formativas de carácter permanente.

b. Brindar formación técnico ocupacional, estrechamente articulada con el mundo del trabajo, propiciando el desarrollo de la cultura de trabajo.

c. Desarrollar el espíritu emprendedor de los participantes y las participantes, para garantizar respuestas oportunas y adecuadas a las necesidades de la economía nacional y del aparato productivo global.

d. Promover el desarrollo de iniciativas tecnológicas a nivel nacional, local, comunal, y/o empresarial.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

II MARCO CURRICULAR

1. El Currículo de la Formación Profesional Técnica.

Es el instrumento de concreción del Modelo de Formación Profesional Técnica. Debe responder a las necesidades de los y las participantes y a las demandas sociales del sector productivo. Tiene por funciones:

- Hacer explícitas las intenciones de formación, tanto lo correspondiente a las habilidades y conocimientos específicos de la especialidad, como las capacidades profesionales de: trabajo en equipo, autonomía, responsabilidad, comunicación, toma de decisiones, ciudadanía, democracia, participación, dignidad de las personas.

- Orientar la acción educativa de selección y desarrollo de las experiencias de aprendizajes significativas para lograr las competencias del perfil profesional.

- Regular la organización del tiempo y el empleo de los demás recursos.

- Establecer procesos de aprendizaje que garanticen los estándares de desempeño que demanda el sector productivo.

- Orientar la evaluación.

2. Características del Currículo.

La finalidad del Currículo de la Formación Profesional, basado en competencias laborales, es mejorar sustantivamente la calidad de la formación técnico profesional que se brinda en el sistema educativo peruano. Sus características principales son:

- Humanista y Valorativo.- Favorece la práctica de valores que contribuyen a la construcción de una sociedad humanista. Fomenta la valoración de las personas, estimula actitudes democráticas y comportamientos ciudadanos.

- Flexible y diversificable. Permite desarrollar las actividades y proyectos según las características del grupo de participantes, los recursos disponibles y las variaciones del mercado.

- Abierto y reconceptualista. Está concebido para incorporar la evolu-

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ción del sector productivo, relacionándose permanentemente a las demandas del mundo del trabajo. Está sujeto a permanente adecuación al comportamiento del mercado laboral.

3. Características de la Construcción del Currículo de la Formación Profesional Técnica de CAPLAB.

El currículo de Formación Profesional que desarrolla en forma experimental el Programa de Capacitación Laboral CAPLAB de COSUDE:

- Es un producto social, construido a partir del aporte de trabajadores y empresarios que colaboran en la definición del perfil del trabajador en cada una de las especialidades.

- La organización de las competencias, contenidos, recursos y evaluación, así como la permanente renovación del perfil y de los currículos, son también aspectos de la construcción colectiva de docentes y consultores especializados.

- El hecho de ser un producto social, garantiza su pertinencia, es decir, responde a las demandas sociales, laborales y culturales de la comunidad, del mundo del trabajo y de los estudiantes de los CEOS.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

PERFIL PROFESIONAL

PASTELERO I

Familia Profesional	:	Industrias Alimentarias
Campo Profesional	:	Pastelería
Ocupación	:	Pastelero
Nivel de Formación	:	Básico
Institución	:	Centro Educativo Ocupacional
Competencia General	:	El Pastelero I realiza operaciones de elaboración de productos de pastelería consiguiendo los objetivos de producción y calidad establecidos y aplicando la normatividad.

Capacidades Profesionales.

Organización

Participar en la programación de la producción, preparar y verificar el correcto funcionamiento de maquinaria y equipo, utensilios y sistema de seguridad. Organizar su puesto de trabajo.

Ejecución de procesos

Conducir procesos de producción de acuerdo al plan de producción, teniendo en cuenta las normas técnico-sanitarias, cuidando el medio ambiente. Operar y realizar el mantenimiento preventivo de maquinas, equipos y herramientas. Realizar el control de calidad de insumos y productos terminados.

Comunicación integral

Interpretar comunicación técnica básica relacionada a la pastelería, y el lenguaje de símbolos. Informar verbalmente con fluidez y corrección , así como redactar informes y registros de incidencias.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

Establecer y mantener comunicación eficiente con las personas del grupo de trabajo, la familia y la comunidad en condiciones de equidad de género.

Personal –Social

Poseer auto imagen positiva y deseos de superación. Establecer relaciones de respeto. Reconocer sus derechos y deberes personales, ciudadanos y laborales. Reaccionar adecuadamente ante contingencias en el proceso productivo, resolviendo problemas.

Responsabilidad y Autonomía

El pastelero(a) I es responsable de la producción a su cargo, elección y preparación de equipos e instalaciones.

Unidades de Competencia.

- Recepcionar y almacenar materias primas y productos terminados.
- Organizar y planear las actividades productivas.
- Aplicar técnicas para la elaboración de productos de pastelería.
- Operar maquinaria y equipo de pastelería.
- Asegurar la calidad de la producción de pasteles.

Requisitos de los actores.

Requisitos del Alumnado.

Recomendable nivel secundario concluido.

Requisitos del profesorado:

Nivel académico.-
Profesor de educación técnica con capacitación especializada en pastelería o técnico pastelero con capitación pedagógica y experiencia docente.

Experiencia Profesional.-
Deberá tener tres años de experiencia en el campo profesional.

Requisito materiales.

Instalaciones.

Aula-Taller con un área de 2 m^2 por alumno, equipada con mobiliario de estudiante para 20 plazas de jóvenes o adultos, además de los elementos auxiliares (mesa del docente, estante-archivo, equipo audiovisual).

Instalaciones de taller para panadería-bollería con superficie mínima de 50 m^2, con instalaciones de electricidad 220V y agua potable, iluminación natural y artifi-

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

cial según reglamento vigente y ventilación normal con temperatura ambiental de 25° a 30°C.

Almacén ventilado y acondicionado para materias primas, dependiendo de los volúmenes de producción.

Servicios higiénicos dotados de facilidades para el número de alumnos de acuerdo al Reglamento vigente.

Los Centros Educativos deberán reunir las condiciones higiénicas, acústicas, de habitabilidad y de seguridad exigidas por la legislación vigente y disponer de licencia municipal de apertura como centro de formación.

Equipo y maquinaria.

Horno.
Balanzas.
Moledoras.
Batidora-Mezcladora.
Mesa de trabajo para pastelería.
Amasadora .
Inyectora.
Refrigerador-Congelador.
Divisora de masas.
Coches rodantes porta bandejas.
Freidora.

Herramientas implementos.

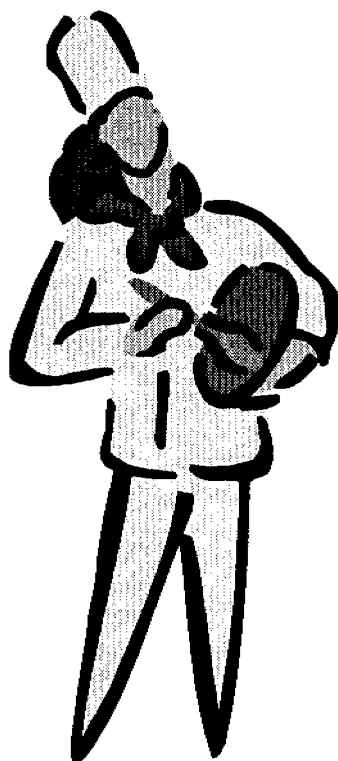
Cortadores y cortapastas
Dosificador de litros.
Bandejas o latas
Rodillos
Cuchillos
Espátulas
Moldes
Recipientes.

Equipo de seguridad (mascarillas, guantes de asbesto).
Extintor de fuego
Botiquín.

- Normas operacionales de saneamiento
- Reglamento Sanitario de Alimentos.
- Reglamento de Seguridad en los centros de trabajo.
- Manual de operación de equipos (catálogos).
- Manual de primeros auxilios
- Módulos educativos "Medio Ambiente"
- Guía del Estudiante Pastelero – I.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

PASTELERO I
NIVEL BÁSICO DE INFORMACIÓN



ANÁLISIS OCUPACIONAL PARTICIPATIVO
(AOP)

ANÁLISIS OCUPACIONAL PARTICIPATIVO
MÓDULO PASTELERO I

AREAS DE RESPONSABILIDAD TAREAS

A	ADMINISTRACIÓN DE ALMACENES	Organizar el almacén de insumos y de producto terminado.	Controlar la recepción de materias primas e insumos.	Almacenar y conservar insumos.	Entregar pedidos internos de insumos según planes de producción.	Preparar y expedir los pedidos de productos terminados.	Controlar las existencias y realizar inventarios.	
B	PLANEAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN	Organizar el área de trabajo.	Cuantificar y organizar las líneas de producción.	Calcular costos de producción.	Diseñar nuevos productos.			
C	EJECUCIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS	Habilitar insumos de acuerdo a los productos.	Habilitar equipos e implementos.	Elaborar tipos de masas pasteleras para su posterior amasado y divido.	Dar forma y diseño de pasteles.	Decorar y rellenar pasteles.	Envasado y Empaque de pasteles.	
D	MANEJO DE MAQUINARIA DE EQUIPO	Reconocer el funcionamiento de maquinarias y equipos de pastelería.	Seleccionar y evaluar maquinaria y equipo según planes.	Operar la maquinaria y equipo de pastelería.	Ejecutar el saneamiento de equipos adecuadamente.	Ejecutar el mantenimiento básico de equipos.		
E	ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD	Analizar los peligros y riesgos de producción.	Identificar puntos críticos en proceso.	Monitorear puntos de control crítico.	Manejo de registros de control.	Ejecutar medidas correctivas.	Ejecutar el saneamiento de planta.	Ejecutar el mantenimiento de planta.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

DISEÑO CURRICULAR DEL MÓDULO DE FORMACIÓN PASTELERO – I

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ADMINISTRACIÓN DE ALMACENES.

Realizaciones	Criterios de evaluación	Ejes temáticos	Procesos, métodos y medios		Tiempo
A.1 Organización del almacén de insumos y producto terminado.	Evalúa los requerimientos de infraestructura de almacenes. Distribuye las áreas del almacén. Provee de implementos y equipo de almacén.	Almacenes, Diseño y equipamiento. Principios de almacenamiento de insumos y productos terminados. Implementación de almacenes.	Expositivo Visita guiada	Aula-Taller, Pizarra, Separatas, Hojas de Trabajo. Parihuelas, Anaqueles, Armarios, Estantes, Reposteros, Recipientes. Refrigerador, Congeladora.	3 hrs.
A.2 Control de la recepción de materias primas e insumos.	Verifica el ingreso de insumos según "Orden de Compra". Inspecciona las condiciones del transporte. Ejecuta control de peso. Registra las entradas en "Hoja de ingreso"	"Hojas de pedidos", "Orden de compra", "Hoja de ingreso". Registro de proveedores. Condiciones y medios de transporte de insumos y materias primas.	Expositivo Participativo Prácticas grupales	Aula-Taller, Pizarra, Separata. Hojas de Trabajo. Orden de compra. Refrigeradora,Congeladora.	3 hrs.
A.3 Almacenaje y conservación de insumos según sus exigencias y optimizando los recursos.	Almacena los insumos de acuerdo a sus requerimientos. Verifica las condiciones del almacenamiento de insumos. Verifica el estado de conservación de los insumos. Decide el destino de los insumos.	Inspección de condiciones de almacenamiento. Reportes de inspección.	Expositivo. Práctica individual	Visita guiada. Hojas de trabajo.	3 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

A.4 Entrega de pedidos internos de insumos, según planes de producción.	Despacha insumos a la planta en condiciones de higiene y seguridad, de acuerdo a las Hojas de pedido del plan de producción. Registra las salidas, de acuerdo al sistema establecido de control de almacenes. Manipula y traslada los insumos con los medios adecuados.	Sistemas de control de almacenes. Hojas de pedido. Hojas de salida. Hojas de entrega	Expositivo. Demostrativo. Ejercicios de aplicación.	Aula-Taller, Pizarra, Separatas. Balanza	3 hrs.
A.5 Preparación y entrega de pedidos de productos terminados.	Usa adecuadamente las Hojas de despacho de producto terminado. Lleva estadísticas del stock de producto terminado.	"Hoja de ingreso", "Hoja de despacho". Cuadros de control. Promedios, Frecuencias, Rangos. Gráficos.	Expositivo. Ejercicios de aplicación.	Aula-Taller. Pizarra.	3 hrs.
A.6 Control de existencias y ejecución de inventarios.	Levanta un inventario de bienes físicos del taller. Reporta el ingreso de insumos del almacén y lleva un control de salidas (Hoja de salida). Elabora reporte de existencias. Maneja el criterio PEPS. Usa el concepto Stock mínimo.	Inventario de bienes físicos. Uso del Kardex. Stock mínimo.	Expositivo. Demostrativo. Prácticas grupales.	Aula-Taller. Inventarios-modelo. Kardex.	3 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: PLANEAMIENTO DE LA PRODUCCIÓN DE PASTELERÍA

Realizaciones	Criterios de evaluación	Ejes temáticos	Procesos, métodos y medios		Tiempo
B.1 Organización del área de trabajo.	Reconoce las áreas de trabajo de un taller de Pastelería y la distribución adecuada de los ambientes, para la producción. Participa de la distribución de áreas de trabajo planta pastelera.	Diseño de planta pastelera. Organización de planta.	Expositivo. Demostrativo.	Aula –Taller, Pizarra, Separatas Hojas de trabajo	3 hrs.
B.2 Cuantificación y organización de líneas de producción.	Estima los recursos necesarios para la producción de pasteles en términos cualitativos y cuantitativos, con relación a los pedidos. Conoce y distribuye las tareas de las diferentes líneas de producción.	Plan de producción. Técnicas básicas de pastelería. Flujos de producción. "Orden de producción" "Reporte de producción" Insumos de pastelería. Proporciones y porcentajes. Dosificación de aditivos.	Expositivo. Demostrativo.	Aula –Taller,Pizarra, Separatas. Hojas de trabajo.	8 hrs.
B.3 Cálculo de costos de producción.	Determina los costos de producción de pasteles.	Costos de producción. Costos Fijos. Costos variables. Depreciación.	Expositivo. Demostrativo. Estudios de caso. Visita a pastelería	Aula –Taller, Pizarra, Separatas. Hojas de trabajo. Informes.	3 hrs.
B.4 Diseñar nuevos productos	Mantiene información sobre ideas de nuevos productos. Fórmula nuevos productos.	Nociones de mercado. Desarrollo de nuevos productos.	Expositivo. Demostrativo. Visita a pastelerías.	Aula –Taller, Pizarra, Separatas. Hojas de trabajo. Revistas.	4 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: CONDUCCIÓN Y EJECUCIÓN DE PROCESOS PRODUCTIVOS.

Realizaciones	Criterios de evaluación	Ejes temáticos	Procesos, métodos y medios		Tiempo
C.1 Habilitar implementos y equipos, de acuerdo a los productos de pastelería que serán elaborados	Reconoce y prepara la cantidad y tipo de implementos y equipo de pastelería, según programa de producción, observando los aspectos de higiene y seguridad.	Equipos de pastelería (Horno, batidoras, balanzas amasadoras, licuadoras, etc.) Implementos de pastelería (espátulas, decoradores, cortadores de masa, rodillos, bandejas, etc.).	Expositivo. Demostrativo. Práctica individual y Grupal.	Aula-Taller, Pizarra. Separata. Lista de proveedores. Catálogos. Batidora, amasadora, Licuadora, Balanza, Horno, Cocina, Divisora, Laminadora, Utensilios.	18 hrs.
C.2 Habilitar insumos, de acuerdo a los productos.	Reconoce cada insumo según las características y funciones que cumplen, y los manipula en condiciones de higiene y seguridad. Demuestra conocimiento de las proporciones en que se usan los insumos. Calcula cantidades de insumos según porcentaje.	Insumos de pastelería, harinas, aditivos, grasas, enriquecedores, etc. Líneas de producción	Expositivo. Demostrativo. Práctica individual y Grupal. Reunión con representantes de proveedores de Insumos.	Aula-Taller, Pizarra, Separata. Lista de proveedores.	6 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

C.3 Obtener diferentes tipos de masa o pasta pasteleras para su posterior dividido y formado.	Conoce las características de los tipos de masas. Incorpora adecuadamente los insumos observando las condiciones de higiene y seguridad. Opera correctamente los equipos de mezclado y batido.Conoce tiempos y velocidades de mezclado.	Matemática básica. Sistema de unidades. Dosificación de insumos. Formulaciones en pastelería. Procesos de mezclado y uso de equipos de mezclado. Obtención de masas: Masa Hojaldrada. Masa Leudada. Masa Batida. Masa Quebrada. Masa Escaldada. Masas secas y de galleta.	Expositivo. Demostrativo. Práctica dirigida. Práctica individual. Ejercicios de aplicación. Prácticas de producción.	Aula-Taller, Pizarra,Separatas. Balanzas, Horno, Cocina. Amasadora, Batidora, Timer, Termómetro. Licuadora, Moledora. Implementos de pastelería. Carteles-Flujos de proceso. Artículos de limpieza. Insumos.	40 hrs.
C.4 Realizar operaciones de división, formado y moldeado de la masa o pasta para conseguir unidades individuales/comerciales.	Pesa y acondiciona la masa o pasta de acuerdo al tipo de pastel. Dispone las masas y pastas formándolas y distribuyéndolas en moldes especialmente acondicionados y en las proporciones determinadas. Demuestra destreza y creatividad en la elaboración de pasteles.	Moldeado de semi-fríos. Troquelado. Pasteles dulces. Pasteles salados. Tartas saladas. Tartas dulces. Galletas.	Expositivo. Demostrativo. Práctica dirigida. Práctica individual.	Aula-Taller, Pizarra, Separatas. Implementos de pastelería. Carteles-Flujos de proceso. Artículos de limpieza.	25 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

C.5 Determinar la composición y el diseño de decoraciones y rellenos de pastelería.	Aplica técnicas de acabado (composición y decoración) de productos de pastelería salada y dulce. Clasifica e identifica los diferentes tipos de rellenos de pastelería según tipo de masa.	Escudellado, Glaceado, Cremas dulces, Cremas saladas. Rellenos dulces. Rellenos salados.	Demostrativo Práctica individual Visita a establecimientos de comercialización y/o de producción de pasteles.	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina Amasadora, Batidora, Timer, Termómetro Licuadora, Moledora. Implementos de pastelería. Carteles-Flujos de proceso Artículos de limpieza Centros comerciales. Revistas.	36 hrs.
C .6 Controlar la línea de envasados y empaque de pasteles.	Caracteriza tipos de envases y empaques. Envasa y empaca el producto a la temperatura, y en la cantidad establecidas para cada producto, en condiciones de higiene y seguridad. Conoce y ejecuta los requisitos técnicos de rotulado y etiquetado (fecha de producción, fecha de vencimiento). Conoce técnicas de preservación de productos terminados.	Envase y embalaje. Técnicas de empaque. Rotulado – Etiquetado. Técnicas de preservación.	Expositivo. Demostrativo. Práctica individual.	Aula-Taller. Pizarra. Catálogos. Separatas. Cajas, bolsas, estuches. Etiquetas.	8 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: MANEJO DE EQUIPOS E IMPLEMENTOS DE PASTELERÍA.

Realizaciones	Criterios de evaluación	Ejes temáticos	Procesos, métodos y medios		Tiempo
D.1 Reconoce el funcionamiento de maquinarias y equipo de pastelería.	Identifica cada tipo de maquinaria y sus aplicaciones. Conoce cada una de sus partes. Reconoce el funcionamiento de las maquinarias y equipos opinando sobre su funcionamiento	Equipamiento de un Taller de Pastelería: Horno, cocina, batidora, amasadora, laminadora, licuadoras. Equipos de pastelería. Diseños, materiales y componentes. Funcionamiento de equipos.	Expositivo. Demostrativo. Práctica grupal. Visita a proveedores de equipo.	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina Amasadora, Batidora, Licuadora, Moledora, Laminadora. Catálogos, Revistas.	4 hrs.
D.2 Selecciona y evalúa maquinarias y equipos de pastelería según planes.	Conoce y selecciona el equipo e instrumentos adecuados para la implementación de un Taller de Pastelería, según el tipo de productos a elaborar.	Rendimiento de equipos en pastelería.	Expositivo. Demostrativo. Práctica individual. Visita a proveedores de equipo.	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina Amasadora, Batidora, Licuadora, Moledora, Laminadora. Catálogo, Revistas	2 hrs.
D.3 Opera la maquinaria y equipos de pastelería.	Opera adecuadamente y con destreza los equipos de pastelería, para los fines específicos siguiendo la cartilla de instrucción correspondiente.	Operación de máquinas y equipos de pastelería.	Expositivo Demostrativo Práctica individual	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina. Amasadora, Batidora, Licuadora, Moledora, Lamindora.	6 hrs

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

D.4 Ejecuta el saneamiento de los equipos de pastelería.	Conoce los productos de saneamiento de equipos. Utiliza normas operacionales de saneamiento. Conoce las frecuencias de aplicación de prácticas de saneamiento.	Programas de saneamiento de equipos.	Expositivo. Demostrativo. Práctica individual y grupal.	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina, Amasadora, Batidora, Licuadora, Moledora, Laminadora. Artículos de limpieza.	3 hrs.
D.5 Ejecuta el mantenimiento de los equipos de pastelería.	Conoce los productos de saneamiento usados en pastelería. Utiliza normas operacionales de saneamiento. Aplica técnicas de saneamiento de equipos	Motores, sistema de refrigeración. Sistema eléctrico. Sistema de vaporización, mantenimiento de cuchillas y engrasado Procedimientos de mantenimiento de equipos de pastelería.	Expositivo Demostrativo Práctica individual	Aula-Taller, Pizarra, Recetario. Balanzas, Horno, Cocina Amasadora, Batidora, Licuadora, Moledora, Laminadora. Artículos de limpieza, Kit de herramientas. Manuales de funcionamiento.	3 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

ÁREA DE RESPONSABILIDAD: ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD.

Realizaciones	Criterios de evaluación	Ejes temáticos	Procesos, métodos y medios		Tiempo
E.1 Ejecutar el saneamiento de planta.	Conoce los componentes de un programa de saneamiento. Establece diferencias entre limpieza y desinfección. Participa en el diseño y ejecuta las actividades de saneamiento de planta y equipos.	Buenas prácticas de manufactura. Saneamiento: concepto, elementos. Programas de saneamiento, componentes y evaluación de programas de saneamiento. Peligros asociados al saneamiento.	Expositivo. Demostrativo. Práctica grupal.	Aula-Taller, equipos, separatas Hojas de trabajo, Implementos saneamiento, videos.	3 hrs.
E.2 Ejecutar el mantenimiento de planta.	Reconoce los requisitos de infraestructura de la planta de pastelería. Participa en el diseño y ejecuta las actividades de mantenimiento básico de planta y equipos	Peligros físicos, químicos y biológicos atribuidos al mantenimiento.	Expositivo. Demostrativo. Práctica grupal.	Aula-Taller, equipos, separatas , catálogos. Hojas de trabajo. Herramientas, Videos.	2 hrs.
E.3 Analizar los Peligros y riesgos de producción.	Identifica problemas potenciales que ponen en riesgo la inocuidad de la producción de pasteles.	Análisis de Problemas. Análisis de Peligros. Tipos de peligros en la elaboración de pasteles (Físicos, químicos, biológicos). Elementos de microbiología.	Expositivo. Descriptivo. Estudios de casos.	Aula-Taller, Separatas, Pizarra, Video.	2 hrs.
E.4 Identificar puntos críticos en el proceso de elaboración de productos de pastelería.	Conoce las operaciones, etapas o pasos del proceso en las que hay que controlar los peligros que atentan contra la inocuidad de los pasteles.	Flujo de operaciones y organización de talleres. Contaminación , tipos Medidas preventivas. Árbol de decisiones.	Expositivo. Descriptivo. Práctica grupal.	Aula-Taller, Transparencias Pizarra, Separata. Hojas de trabajo.	6 hrs.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE

E.5 Monitorear puntos de control crítico.	Mantiene bajo control un punto crítico previamente identificado en la planta. Monitorea insumos que ingresan al almacén. Monitorea calidad de producto terminado. Toma muestras y realiza pruebas rápidas de calidad. Compara resultados de análisis de límites. Emite informes de decisiones sobre la aceptación o rechazo de insumos.	Punto de control crítico, Límite crítico, Monitoreo. Control de calidad de insumos de pastelería. Normas técnicas de insumos de Límites de calidad de productos terminados de pastelería. Plan de muestreo. Muestreo por atributos. Muestreo por variables	Demostrativo Práctica grupal Expositivo Prácticas dirigidas Ejercicios grupales	Aula-Taller, Pizarra Separatas. Flujos de proceso. Hojas de trabajo.	2 hrs.
E.6 Manejo de Registros de Control.	Usa registros de control para el control de puntos críticos. Prepara cuadros de control y realiza control estadístico de procesos.	Control de procesos. Diseño de registros. Estadística básica.	Demostrativo Práctica grupal Expositivo Prácticas dirigidas Ejercicios grupales	Aula-Taller, Pizarra Separatas. Flujos de proceso. Hojas de trabajo	2 hrs.
E.7 Ejecutar medidas correctivas.	Toma decisiones de aceptación y rechazo del proceso y el producto en función a límites de control establecidos. Participa de procedimientos de recolecta de un sistema de calidad.	Medidas correctivas. Procedimientos de recolecta en el sistema HACCP.	Explicativo, Demostrativo Práctica grupal	Aula-Taller, Pizarra Separatas. Hojas de trabajo	1 hr.

© PROGRAMA DE CAPACITACIÓN LABORAL - COSUDE CAPLAB
Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación - COSUDE



AGENCIA SUIZA PARA EL DESARROLLO Y LA COOPERACIÓN
COSUDE



PROGRAMA DE CAPACITACION LABORAL
CAPLAB

Calle Roma 455 - San Isidro
Telefaxes: 421.91.12 / 442.95.40
E-mail: cosudecaplab@terra.com.pe